

**FISHER & PAYKEL**

**MODULAIRE KOOKPLAAT**

---

**PRIMAIRE KOOKPLAATMODELLEN**

CI905DTTB1, CI764DTTB1, CI604DTTB1, CI392DTTB1, CI905DTTG1,  
CI764DTTG1, CI604DTTG1, CI392DTTG1

**GEBRUIKERSHANDLEIDING**

**UK IE EU SG**



## INHOUDSOPGAVE

---

Veiligheid en waarschuwingen	5
Productoverzicht	11
Aanbevelingen voor zones	13
Bedieningspaneel	14
Menu	15
De inductie gebruiken	16
Kookgerei	17
Kookopties	18
De temperatuursensor gebruiken	20
Spaarstand	22
Wifiverbinding	23
Reiniging	24
Oplossen van problemen	25
Foutcodes	28
Energierichtlijnen (UK IE EU)	29
Fabrieksgarantie en onderhoudshandleiding	31
Customer Care	32

---

### Registratie

Ga naar onze website om uw product te registreren: [fisherpaykel.com/register](https://fisherpaykel.com/register)



**⚠ WAARSCHUWING!**



**Gevaar voor elektrische schok**

**Het negeren van dit advies kan tot een elektrische schok of dodelijk letsel leiden.**

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Mocht het kookoppervlak breken of barsten, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit via de hoofdschakelaar (wandschakelaar) en neem contact op met een gekwalificeerd technicus.
- Schakel het apparaat uit vóór reiniging of onderhoud.

**⚠ WAARSCHUWING!**



**Brandgevaar**

**Het negeren van dit advies kan tot ernstige brandwonden of dodelijk letsel leiden.**

- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Probeer een brand nooit met water te blussen. Schakel het apparaat uit. Dek de vlam af, bijv. met een deksel of branddeken, of gebruik een blusapparaat met een droge chemische stof of schuim.
- Bewaar geen voorwerpen op kookoppervlakken.

**⚠ WAARSCHUWING!**

**Gevaar voor hete oppervlakken**  
**Het negeren van dit advies kan tot brandwonden leiden.**



- Tijdens het gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat zo heet dat ze brandwonden kunnen veroorzaken.
- Laat geen lichaamsdelen, kleding of enig ander voorwerp behalve geschikt kookgerei in contact komen met het kookoppervlak voordat het oppervlak is afgekoeld.
- Laat nooit metalen voorwerpen (zoals keukengerei) of lege pannen op de kookplaat staan, want die kunnen snel heet worden.
- Let op: magnetiseerbare metalen voorwerpen die op het lichaam worden gedragen kunnen heet worden wanneer ze zich dichtbij de kookplaat bevinden. Gouden of zilveren sieraden worden niet beïnvloed.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Handgrepen van steelpannen kunnen heet aanvoelen. Controleer of de handgrepen van steelpannen niet over andere ingeschakelde kookzones uitsteken. Houd handgrepen buiten bereik van kinderen.

**⚠ WAARSCHUWING!**



**Gevaar voor snijwonden**  
**Onvoorzichtigheid kan verwondingen veroorzaken.**

- Het vlijmscherpe lemmet van een kookplaatschraper komt bloot te liggen wanneer de veiligheidsafdekking is ingetrokken. Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.

**⚠ WAARSCHUWING!**



**Gezondheidsrisico**  
**Het negeren van dit advies kan tot dodelijk letsel leiden.**

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen. Draggers van pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) moeten echter hun arts of de fabrikant van het implantaat raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken, om er zeker van te zijn dat hun implantaten niet door het elektromagnetische veld worden beïnvloed.

## LEES EN BEWAAR DEZE HANDLEIDING

### WAARSCHUWING!

Volg de onderstaande belangrijke veiligheidsvoorschriften op om het risico op brand, persoonlijk letsel of schade bij het gebruik van het apparaat te verkleinen. Lees alle aanwijzingen voordat u het apparaat in gebruik neemt.

#### Installatie

- Verwijder de verpakkingsmaterialen van de kookplaat.
- Zorg ervoor dat uw apparaat correct geïnstalleerd en geaard is door een gekwalificeerd technicus.
- Als er zich een lade onder een inbouwapparaat bevindt, zorg er dan voor dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en het apparaat groot genoeg is (2 cm) om voldoende ventilatie te bieden.

#### Algemeen gebruik

- Dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel. Ieder ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik wordt uitgesloten.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het keramische glas.
- Breng geen wijzigingen of aanpassingen aan het apparaat aan.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer het in gebruik is. Overkoken veroorzaakt rookvorming en het morsen van vette stoffen die kunnen ontbranden.
- Gebruik uw apparaat nooit als werk- of opslagoppervlak.
- Draag geschikte kleding — Draag nooit loszittende of loshangende kleding tijdens het gebruik van het apparaat.
- Laat nooit voorwerpen of gebruiksvoorwerpen op het apparaat liggen.
- Leg geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, smartphones) op of in de buurt van het apparaat, omdat deze kunnen worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Opslag op het apparaat — Brandbare materialen mogen niet op de kookplaat of in de buurt van kookzones worden bewaard.
- Leg geen aluminiumfolie op de kookplaat.
- Gebruik uw apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Blus een vetbrand nooit met water – Doof het vuur of de vlam door het te smoren of gebruik een blusapparaat met een droge chemische stof of schuim.
- Gebruik alleen droge pannenlappen — Vochtige of klamme pannenlappen op hete oppervlakken kunnen resulteren in brandwonden door stoom. Laat de pannenlap niet in aanraking komen met hete verwarmingselementen. Gebruik geen handdoek of een andere grote doek.
- Schakel de kookplaat na gebruik altijd uit zoals beschreven in deze handleiding (d.w.z. met de aan/uit-knop).
- Vertrouw bij het verwijderen van de pannen niet op de pannendetector om de kookzones uit te schakelen.
- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat te reinigen.
- Plaats geen zware voorwerpen op uw kookplaat of laat er geen zware voorwerpen op vallen.
- Gebruik geen pannen met gekartelde randen, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.



## VEILIGHEID EN WAARSCHUWINGEN

---

- Ga niet op uw kookplaat staan.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere agressieve/schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat te reinigen, omdat deze krassen kunnen maken op het oppervlak.
- Gebruik voor de bediening van uw kookplaat geen externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Kook niet op een kapotte kookplaat. Als de kookplaat kapot is, kunnen reinigingsmiddelen en gemorste vloeistoffen de kookplaat binnendringen en gevaar voor een elektrische schok opleveren. Neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerd technicus.
- LET OP: Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet voortdurend onder toezicht staan.

### Veiligheid voor kinderen

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kastjes boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig letsel oplopen.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de buurt van het apparaat. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of voorschriften hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet zonder toezicht worden uitgevoerd door kinderen.

### Reiniging

- Reinig de kookplaat voorzichtig — Wordt een natte spons of doek gebruikt om gemorste vloeistof van een hete kookplaat te vegen, wees dan voorzichtig om verbranding door stoom te voorkomen. Sommige reinigingsmiddelen kunnen schadelijke dampen produceren als ze op een heet oppervlak worden aangebracht.

### Onderhoud

- Repareer of vervang geen onderdelen van het apparaat tenzij dit uitdrukkelijk in deze gebruikershandleiding wordt aanbevolen. Ieder ander onderhoud moet worden uitgevoerd door een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde onderhoudstechnicus of vakbekwaam persoon.
- Als het netsnoer beschadigd is, mag dit alleen door een gekwalificeerd technicus worden vervangen.
- Als het apparaat niet goed werkt, wordt er een waarschuwingscode weergegeven: noteer eerst de waarschuwingscode (zie het gedeelte 'Foutcodes' in deze handleiding) en neem vervolgens contact op met uw erkende Service Center of Customer Care om een onderhoudsafspraak te plannen. Gebruik uw apparaat niet voordat het is gerepareerd door een erkende technicus van Fisher & Paykel.

### Standaardvereisten

- Deze inductiekookplaat genereert en gebruikt ISM-frequentie-energie die kookgerei verwarmt door middel van een elektromagnetisch veld. Het apparaat is getest en voldoet aan deel 18 van de FCC-voorschriften voor ISM-apparatuur. Deze inductiekookplaat voldoet aan de vereisten van de FCC om interferentie met andere apparaten bij residentiële installatie te minimaliseren. Inductiekookplaten kunnen de ontvangst van televisie of radio verstoren. Als er interferentie optreedt, moet de gebruiker proberen die te corrigeren door:
  - de ontvangstantenne van de radio of televisie te verplaatsen.
  - de afstand tussen de kookplaat en de ontvanger te vergroten.
  - de ontvanger op een ander stopcontact dan de inductiekookplaat aan te sluiten.

## PRODUCTOVERZICHT



90cm Primaire inductiekookplaat, Zwart, geïllustreerd.

### Funcities en accessoires

- ① Aan/uit-knop
- ② Kookplaatbediening
- ③ Kookzones
- ④ SmartZones
- ⑤ Temperatuursensor

## PRODUCTOVERZICHT

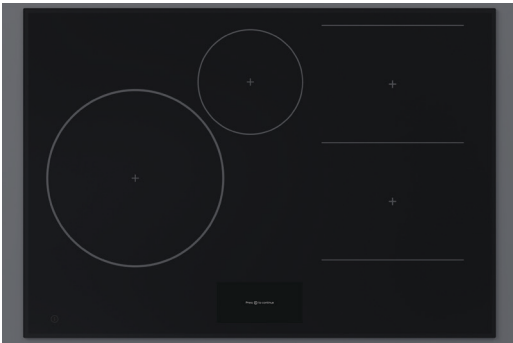
---



CI905DTTB1



CI392DTTB1



CI764DTTB1



CI604DTTB1

Zwarte modellen geïllustreerd. Alle modellen zijn ook verkrijgbaar in het grijs.

## AANBEVELINGEN VOOR ZONES



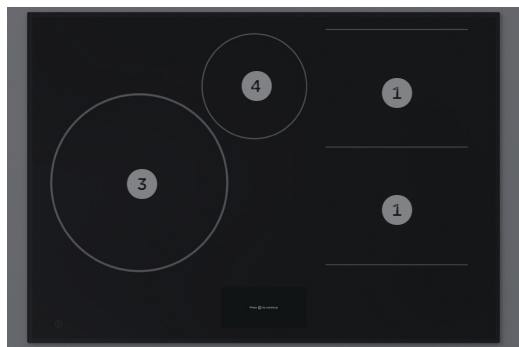
CI905DTTB1

CI905DTTG1



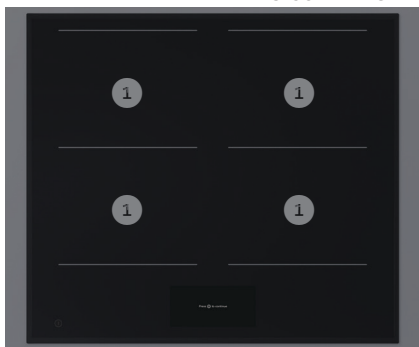
CI392DTTB1

CI392DTTG1



CI764DTTB1

CI764DTTG1



CI604DTTB1

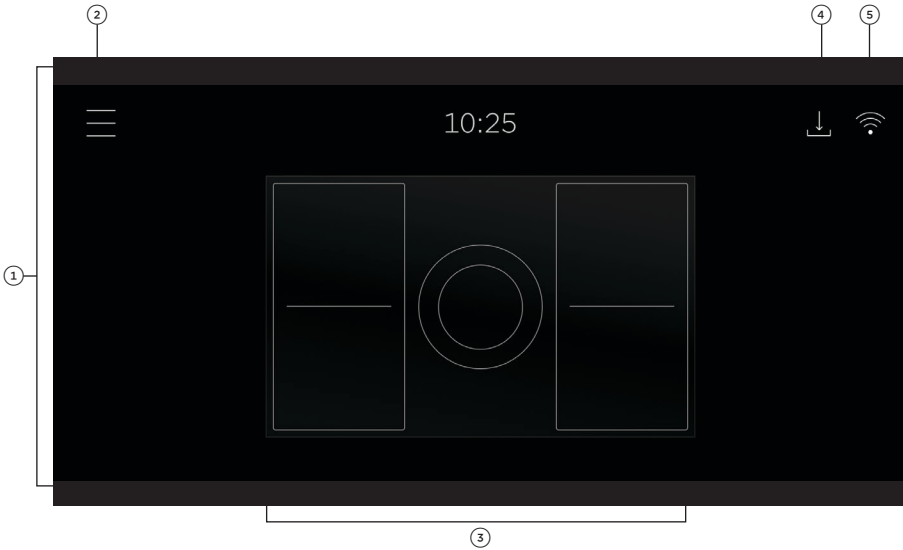
CI604DTTG1

ZONE	DIAMETER VAN DE ZONE	MACHT	KRACHTIGE BOOST	AANBEVOLEN MINIMALE PANGROOTTE
①	Slimme zone: 220x184mm	2100 W	3700 W*	120mm
	Overbrugde Smartzone	3700 W	- **	250mm
②	Binnenste zone: 180mm	1850 W	3000 W*	125mm
	Dubbele zone: 260mm	2600 W	5500 W*	250mm
③	260mm	2600 W	3700 W*	180mm
④	145mm	1400 W	2200 W*	120mm

\* Maximale output indien ingesteld op Power boost

\*\* Power boost is niet beschikbaar wanneer kookzones zijn overbrugd.

## BEDIENINGSPANEEL

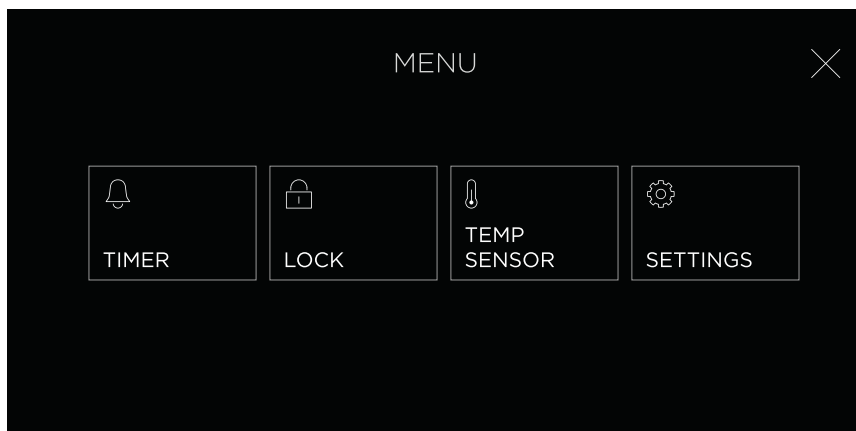


### Bedieningspaneel

① <b>Touchscreen</b>	Wordt gebruikt om kookzones, ventilatie en instellingen te bedienen.
② <b>Menu</b>	Druk hierop voor toegang tot extra functies en instellingen.
③ <b>Selectie van kookzones</b>	Druk hierop om kookzones te selecteren en zone-instellingen aan te passen.
④ <b>Updates-indicator</b>	Gaat branden als er een update beschikbaar is.
⑤ <b>Wifi-indicator</b>	Gaat branden als er een wifiverbinding is.

## MENU

---



---

### Menu

---


#### TIMER



Gebruik de timer om kooktijden bij te houden. U kunt deze op ieder moment gebruiken, zelfs als er geen kookzones in gebruik zijn.

#### VERGREDELING



Vergrendel de bediening om onopzettelijk gebruik te voorkomen. Als de bediening is vergrendeld, reageert deze niet en gaat de kookplaat niet aan. Houd  ingedrukt om te ontgrendelen.

#### TEMPERATUURSENSOR



Gebruik de temperatuursensor om het koken te monitoren of om een melding te geven wanneer een bepaalde temperatuur is bereikt.

#### INSTELLINGEN



Pas de instellingen aan uw voorkeuren aan of stel een wifiverbinding in. Raadpleeg 'Wifiverbinding'.

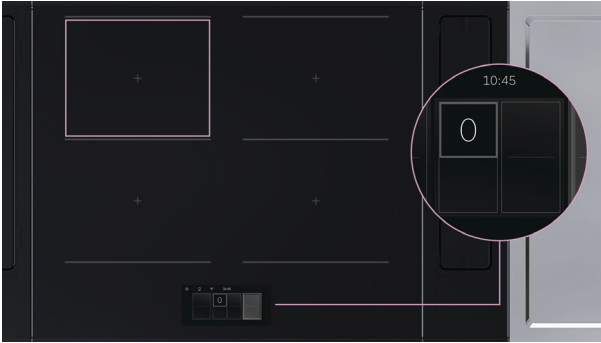
---

## DE INDUCTIE GEBRUIKEN

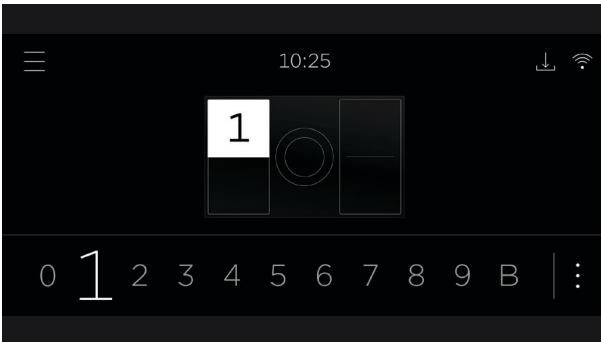
Til kookgerei altijd op om het over de kookplaat te verplaatsen, omdat schuiven krassen op het glazen oppervlak of aan het kookgerei kan veroorzaken.

Zorg ervoor dat kookgerei zich binnen de aanduidingen van de kookzone bevindt. Heet kookgerei dat langs de voorkant van de kookplaat wordt geplaatst, kan ertoe leiden dat de bediening oververhit raakt.

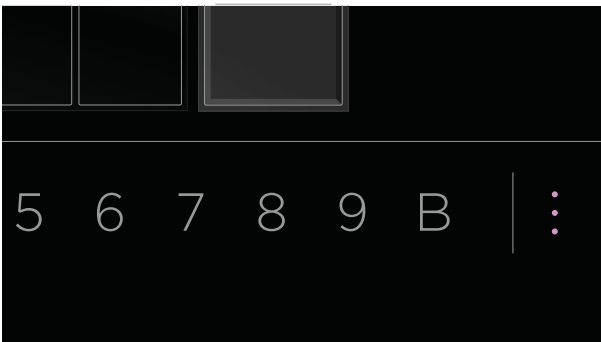
Voor groter kookgerei raden we aan om de zones aan de achterkant of gekoppelde zones te gebruiken. Zie 'Kookopties' voor informatie over koppelen.



1. Plaats kookgerei op een kookzone en selecteer de overeenkomstige zone op het display.



2. Gebruik de selectierij om een vermogen in te stellen. Selecteer 0 om de kookzone uit te schakelen.



3. Druk op  $\vdots$  voor toegang tot kookopties. Voor meer informatie, zie 'Kookopties'.



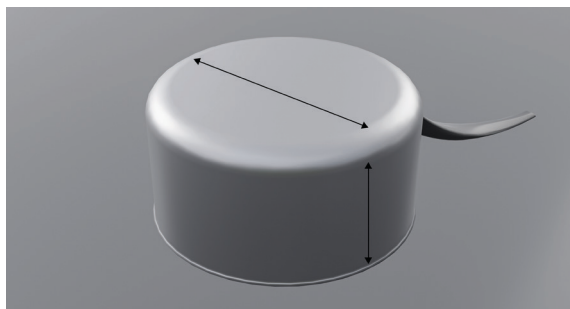
## Geschikt kookgerei

Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductie, met een gladde, platte bodem en ongeveer dezelfde grootte als de kookzone om optimale prestaties te garanderen.

Kookgerei met een magnetische bodem of kern dat geschikt is voor inductie:

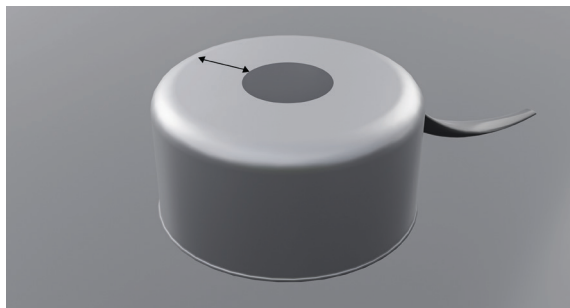
- Roestvrij staal
- Geëmailleerd staal
- Koolstofstaal
- Geëmailleerd gietijzer
- Gietijzer
- Aluminium en koper met magnetiseerbare bodem.

Als kookgerei niet geschikt is of niet wordt gedetecteerd, knippert  op het display.



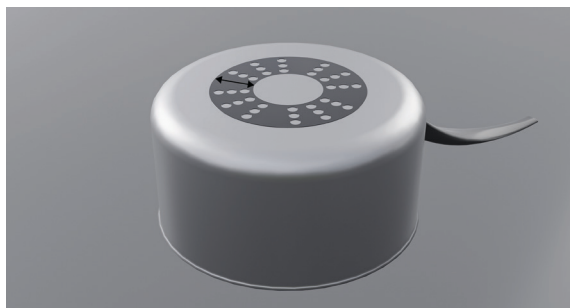
### Snelste verwarmingsprestaties

Het hoge magnetische gehalte zorgt voor een uniform verwarmingsoppervlak over de hele bodem en langs de zijanten van de pan.



### Gemiddelde verwarmingsprestaties


Het gemiddelde magnetische gehalte vermindert de verwarmingszone en resulteert in een tragere verwarming.

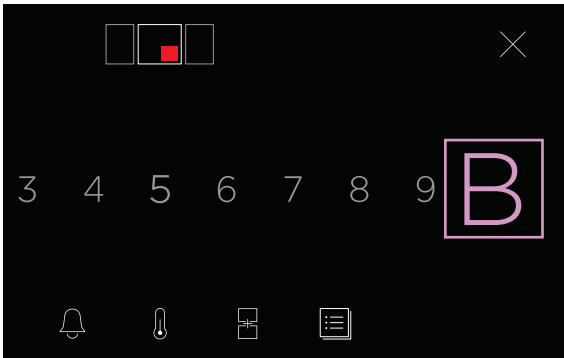


### Trage verwarmingsprestaties

Het beperkte magnetische gehalte leidt tot zeer trage verwarmingsprestaties.

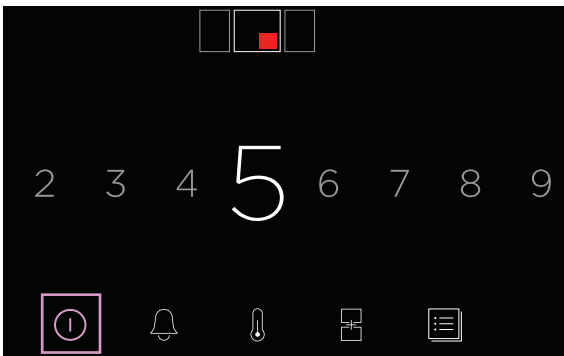
## KOOKOPTIES

Kookopties bieden functies en bedieningsopties voor specifieke kookzones. De zonekaartindicator geeft aan welke kookzone wordt aangepast. Druk op  of X om terug te keren naar het startscherm van het bedieningspaneel.



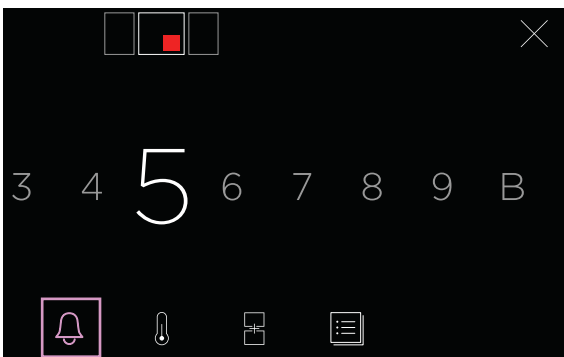
### BOOSTEN

Kook maximaal 10 minuten boven het maximale vermogen. Ideaal om snel water te koken. Niet beschikbaar voor gekoppelde zones.



### AAN/UIT-KNOP

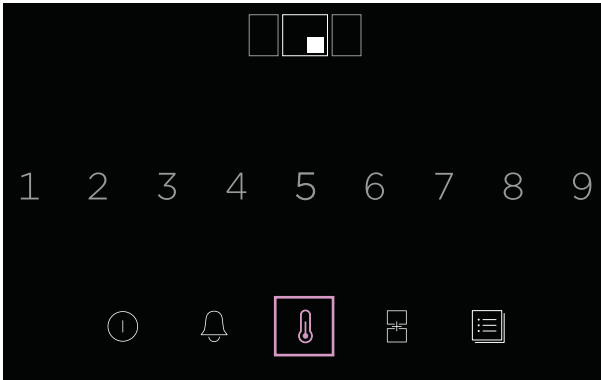
Schakel de geselecteerde zone uit en annuleer de zone-instellingen.



### ZONETIMER

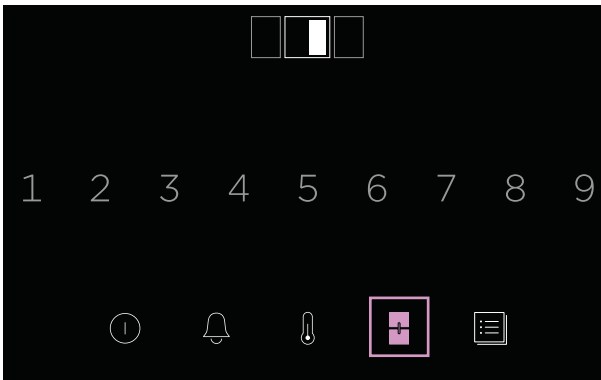
Stel een afzonderlijke timer in voor de geselecteerde kookzone. Hierdoor wordt de kookzone niet uitgeschakeld.

## KOOKOPTIES



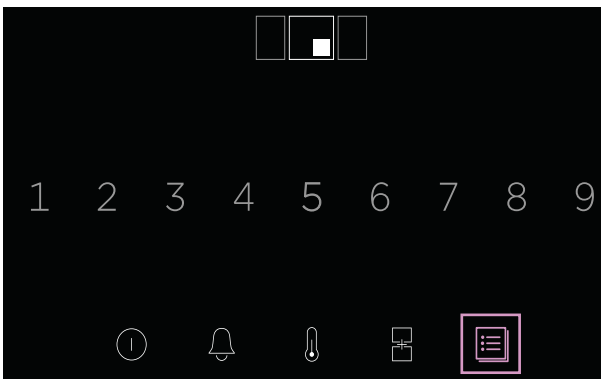
### TEMPERATUURSENSOR

Gebruik deze functie om de temperatuur van een specifieke kookzone te monitoren, een melding te geven wanneer een bepaalde temperatuur is bereikt of de zone-instellingen aan te passen om vloeistoffen op een ingestelde temperatuur te houden.



### SMARTZONE KOPPELEN

Voeg de kookzones aan de voor- en achterkant samen om een grote kookzone te creëren met een enkele temperatuurregeling. Niet beschikbaar wanneer een zone al in gebruik is.



### KOKEN VOLGENS METHODE

Toegang tot begeleide kookfuncties en gespecialiseerde functies zoals **SOUS VIDE**, **POCHEREN**, **SMELTEN** en **VERWARMEN**.

## DE TEMPERATUURSENSOR GEBRUIKEN

Met de sensor kunt u een temperatuur **MONITOREN**, **BEREIKEN** of **IN STAND HOUDEN** voor een nauwkeurige temperatuurregeling. Zorg ervoor dat u de sensor oplaadt voor gebruik.

### MONITOREN

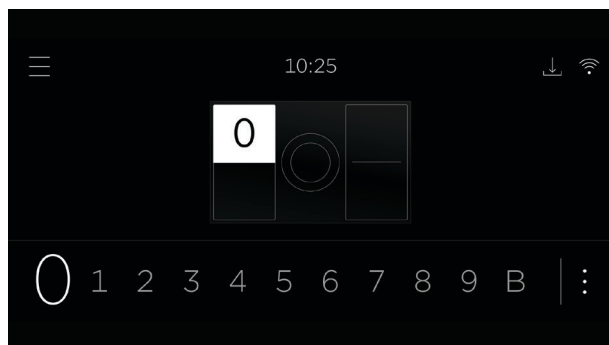
Plaats de sensor in uw voedsel of kookvloeistoffen om de interne temperatuur te monitoren.

### BEREIKEN

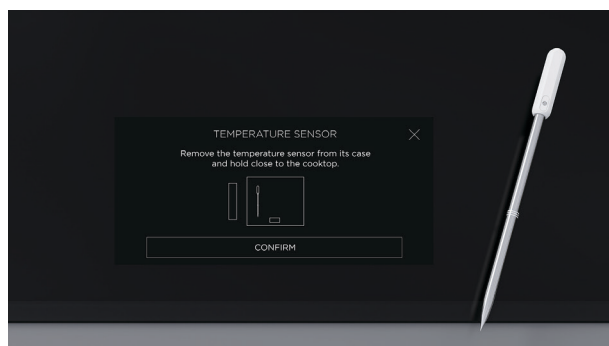
Plaats de sensor in uw voedsel of kookvloeistoffen om een ingestelde interne temperatuur te bereiken. De sensor geeft een melding wanneer het voedsel of de kookvloeistoffen de gewenste temperatuur hebben bereikt, zodat u de kookzone kunt uitschakelen. De sensor schakelt de kookzone niet uit.

### IN STAND HOUDEN

Plaats de sensor in een kookvloeistof om de vloeistof op een ingestelde temperatuur te houden.



1. Selecteer een kookzone.  
Druk op  $\vdots$  voor toegang tot koopties.



2. Druk op  $\mathbb{O}$ . Houd de sensor dicht bij de kookplaat en druk op **BEVESTIGEN** om verbinding te maken.

## DE TEMPERATUURSENSOR GEBRUIKEN

---



**3.** Selecteer een doel en volg de instructies op het display.

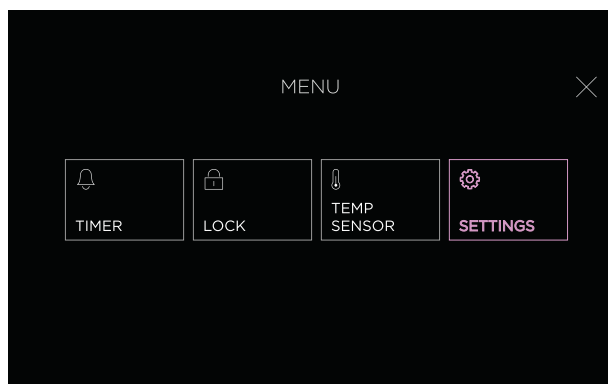
## SPAARSTAND

De spaarstand vermindert het energieverbruik van uw kookplaat terwijl deze in stand-by staat.

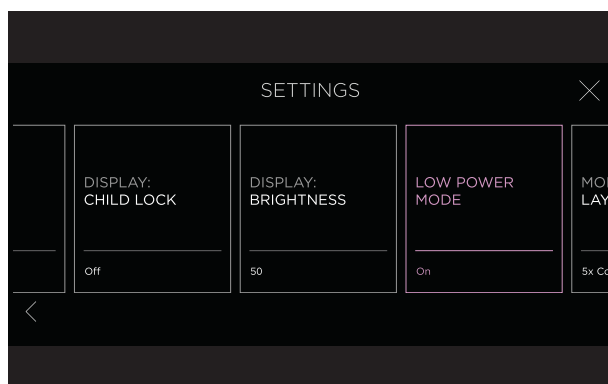
Na 20 minuten zonder actieve kookzones of interactie met het bedieningspaneel, schakelt uw kookplaat over naar de spaarstand. De kookplaat schakelt onmiddellijk in als u deze binnen 20 minuten in stand-by van stroom voorziet, maar het duurt tot 40 seconden om de kookplaat opnieuw in te schakelen als deze in de spaarstand staat, tenzij de kookplaat is verbonden met wifi.

Uw kookplaat verbruikt meer energie als deze met wifi is verbonden.

### Spaarstand AAN/UIT ZETTEN



1. Selecteer **INSTELLINGEN** via het menu.



2. Selecteer **SPAARSTAND** en stel deze naar wens in.

# WIFIVERBINDING

Uw kookplaat kan worden verbonden met uw draadloze thuisnetwerk en op afstand worden gemonitord via de app.

Verbind uw kookplaat om ervoor te zorgen dat deze up-to-date blijft met de nieuwste software en functies.

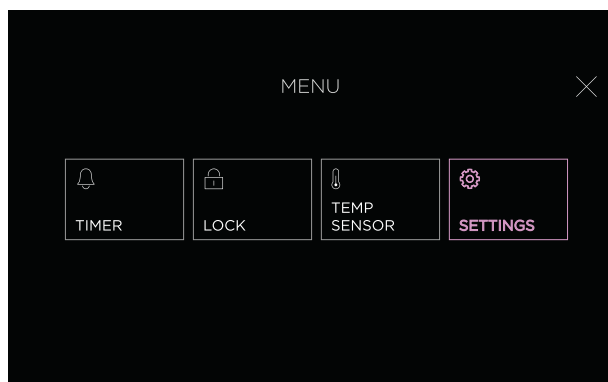
## Aan de slag

- Zorg ervoor dat uw wifi-thuisnetwerk is ingeschakeld.
- U krijgt stapsgewijze aanwijzingen op uw kookplaat en op uw mobiele apparaat.
- Het kan tot 10 minuten duren om verbinding te maken met uw kookplaat.
- Raadpleeg de app voor verdere aanwijzingen en het oplossen van problemen.

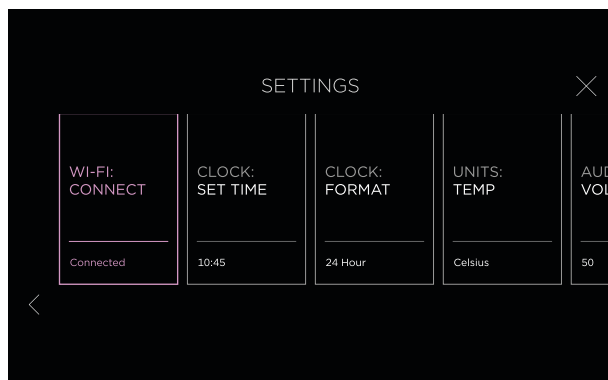
## Op uw mobiele apparaat:

- ① Download de app. Scan de QR-code of ga naar [www.fisherpaykel.com/connect](http://www.fisherpaykel.com/connect)
- ② Registreer en maak een account aan.
- ③ Voeg uw apparaat toe en stel de wifiverbinding in.

## Verbinding maken met uw thuis-wifi



1. Selecteer **INSTELLINGEN** via het menu.



2. Selecteer **WIFIVERBINDING** en volg de aanwijzingen op het display.

## REINIGING

---

Afvegen met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Afdrogen met een schone, pluisvrije doek.

Als verdere reiniging nodig is, breng dan een reinigingsmiddel voor kookplaten aan volgens de voorschriften van de fabrikant. We raden aan om de bediening te vergrendelen als u in de buurt ervan schoonmaakt.

**We raden het gebruik van de volgende reinigingsmiddelen af, omdat deze schade kunnen veroorzaken:**

- Plastic of staalwollen schuursponsjes
- Schuurmiddelen, oplosmiddelen, huishoudelijke reinigingsmiddelen
- Zure of alkalische reinigingsmiddelen
- Handwasvloeistoffen of zeep
- Reinigings- of poetsmiddelen voor roestvrij staal
- Was- of ontsmettingsmiddelen voor textiel

**Vingerafdrukken, sporen, metaalglans en niet-suikerhoudende gemorste stoffen**

Bring het reinigingsmiddel voor kookplaten aan en veeg af met een vochtige doek. Droog af met een schone, pluisvrije doek of keukenpapier.

**Overkooksel, smeltvocht en hete suikerhoudende gemorste stoffen**

Verwijder deze onmiddellijk met een glasschraper, maar pas op voor hete kookzoneoppervlakken.

- ① Vergrendel de bediening of schakel de kookplaat uit.
- ② Houd de schraper in een hoek van 30° en schraap de gemorste stof naar een koel gedeelte van de kookplaat.
- ③ Veeg schoon met een vochtige doek of keukenpapier.

**Temperatuursensor**

Wassen in warm water met een mild reinigingsmiddel, daarna grondig afdrogen met een schone doek en vervolgens opbergen in de behuizing op een koele, droge plaats.

- Wacht tot de sensor is afgekoeld voordat u deze reinigt. Dompel de sensor niet onmiddellijk onder in koud water na het koken.
- Niet in de vaatwasmachine plaatsen.





## Algemeen gebruik

---

### Waarom gaat mijn kookplaat niet aan?

- Geen stroom. Zorg ervoor dat de kookplaat verbonden is met de stroomvoorziening en is ingeschakeld aan het stopcontact.
  - Controleer de stroomonderbreker of controleer of er een stroomstoring is in uw huis of regio. Als uw kookplaat nog steeds niet aangaat, bel dan Customer Care of uw erkende Service Center.
- 

### Waarom werkt de bediening niet als het display is ingeschakeld?

- De bediening is vergrendeld als  wordt weergegeven. Houd het display ingedrukt om het te ontgrendelen.
  - De zones zijn nog warm of **VERTRAAGD UITSCHAKELEN** is nog actief. Druk op  om de bediening in te schakelen.
  - De kookplaat staat in de Demomodus. Bel Customer Care of uw erkende Service Center.
- 

### Waarom is de bediening moeilijk te gebruiken?

- Vocht of olie op de bediening. Droog af met een doek en probeer het opnieuw.
  - Druk met uw vingertop op de bediening. Gebruik in plaats daarvan de bal van uw vinger.
- 

### Waarom maakt mijn kookplaat een zoemend geluid bij hoog vuur en BOOSTEN?

Dit is normaal bij inductie. Als u de warmteinstelling verlaagt, zou het minder moeten worden of moeten stoppen.

---

### Waarom wordt het display zwart?

Oververhitting door kookgerei dat langs de voorkant van de kookplaat is geplaatst. Verwijder kookgerei of verplaats het naar de achterste kookzones. Laat de bediening afkoelen.

---

### Waarom kan ik de gewenste warmteinstelling niet selecteren?

- De kookplaat functioneert op maximaal vermogen. Verlaag de warmteinstellingen van andere zones.
  - Het vermogen van de kookplaat of teppanyaki is verlaagd om oververhitting te voorkomen. Laat afkoelen.
  - **BOOSTEN** is niet beschikbaar met gekoppelde kookzones.
-

## OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

---

### Waarom ontstaat er condens op muren en meubels?

Dit is normaal bij inductie. Dankzij de energie-efficiënte technologie gaat er weinig warmte verloren aan omringende oppervlakken. Oppervlakken blijven koel, waardoor er stoom van het koken op condenseert.

Schakel de afzuiger in zodra u een kookzone inschakelt, gebruik pannendecksels om de stoom naar de afzuiger te leiden en veeg condens weg indien nodig.

---

### Waarom schakelt de kookplaat onverwacht uit?

- Veiligheidstime-out. De kookplaat schakelt een kookzone automatisch uit als deze langere tijd aan blijft staan zonder dat het vermogen wordt gewijzigd. Hoe lager de instelling, hoe langer de kookzone aan blijft.
  - Displaybescherming. De kookplaat wordt uitgeschakeld om het display te beschermen als het oververhit raakt. Zie 'De inductie gebruiken'.
- 

### Waarom kan ik kookzones niet koppelen?

- Een van de zones is al in gebruik. Schakel de zone uit en koppel deze vervolgens.
  - De geselecteerde zones kunnen niet worden gekoppeld omdat het ronde zones of zij-aan-zij zones zijn. U kunt aangrenzende smartzones aan de voor- en achterkant koppelen. Zie 'Kookopties'.
- 

## Kookgerei

---

### Waarom wordt het kookgerei niet warm?

- Het kookgerei is te klein of staat niet in het midden van de zone.
  - Het kookgerei is niet geschikt voor inductie. Zie 'Kookgerei'.
  - De kookplaat staat in de Demomodus. Bel Customer Care of uw erkende Service Center.
- 

### Waarom maakt mijn kookgerei knetterende en klikkende geluiden?

Kookgerei voor inductie bevat soms metalen lagen die trillen. Dit is normaal.

---

### Meldingen

---

#### Waarom wordt er weergegeven op het display?

- Geen kookgerei gedetecteerd. Controleer of het kookgerei de juiste grootte heeft en in het midden van de geselecteerde kookzone staat.
  - Controleer of het kookgerei geschikt is voor inductie.
- 

### Gebruikssporen

---

#### Waardoor ontstaan er krassen op de kookplaat?

- Doordat er kookgerei overheen is geschoven. Krassen hebben geen invloed op de prestaties, maar u moet kookgerei altijd optillen om krassen te voorkomen. Zie 'De inductie gebruiken'.
  - Mogelijk heeft het kookgerei ruwe randen. Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Zie 'Kookgerei'.
  - Mogelijk zijn de reinigingsmiddelen ongeschikt. Zie 'Reiniging'.
- 

#### Wat moet ik doen als het glas is gebarsten of versplinterd?

Stop met het gebruik van de kookplaat. Schakel de stroomvoorziening uit aan het stopcontact en bel Customer Care of uw erkende Service Center.

---

### Hoe weet ik of er een probleem is?

Uw kookplaat piept en er verschijnt een foutcode op het display. U kunt de melding dempen.

### Wat te doen

Probeer het probleem op te lossen en de melding te wissen volgens de instructies op het display.

### 'E'-foutcodes

U kunt de storing mogelijk verhelpen door de kookplaat opnieuw in te stellen. Volg de onderstaande stappen:

- ① Houd de aan/uit-knop ingedrukt om de kookplaat uit te schakelen.
- ② Wacht een paar seconden en houd vervolgens de aan/uit-knop nogmaals ingedrukt om de kookplaat weer in te schakelen.

Als de foutcode is verdwenen, kunt u uw kookplaat blijven gebruiken. Als dit niet het geval is, schakelt u de stroomvoorziening uit aan het stopcontact.

### Als het probleem zich blijft voordoen

- ① Noteer de foutcode.
- ② Neem contact op met Customer Care of een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde onderhoudstechnicus. Raadpleeg het boekje Service en garantie voor contactgegevens.

## ENERGIERICHTLIJNEN (UK IE EU)

---

Deze kookplaat is ontworpen en gebouwd in overeenstemming met de volgende reglementen en specificaties:

Veiligheidsvereisten van EEG-richtlijn "Laagspanning" 2014/35/EU:

- EN 60335-1 Algemene vereisten voor huishoudelijke elektrische apparaten
- EN 60335-2-6 Bijzondere vereisten voor huishoudelijke elektrische kookapparaten


Veiligheidsvereisten van EEG-richtlijn "EMC" 2014/30/EU:

- EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 Vereisten inzake elektromagnetische compatibiliteit.

### **Vereisten van EEG-richtlijn 93/68/EEG en 2011/65/EU**

#### **Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) (alleen voor landen van de Europese Unie)**

GB Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt verwijderd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die anders door onjuiste afvalverwerking van dit productzouden kunnen worden veroorzaakt.

Het symbool  op het product of in de bijbehorende documenten geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden ingeleverd bij het juiste inzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Verwijdering moet plaatsvinden in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw plaatselijke gemeente, de verwijderingsdienst voor huishoudelijk afval of de winkel waar u het product heeft gekocht.

## ENERGIERICHTLIJNEN (UK IE EU)

MODEL	AANTAL KOOKZONES	DIAMETER / OPPERVLAKTE KOOKZONE	ENERGIEVERBRUIK* (PER ZONE)	ENERGIEVERBRUIK* (HELE KOOKPLAAT)
CI302D/CI392D	2	20x25 cm per zone	195,6 Wh/kg	191 Wh/kg
CI604D	4	20x25 cm per zone	LF 187,5 Wh/kg LR 191,7 Wh/kg RF 195,6 Wh/kg RR 187,8 Wh/kg	191 Wh/kg
CI764DTB	4	Koppelzones: 20x25 cm per zone Kleine ronde zone: 17 cm Grote ronde zone: 27,5 cm	LF 180,6 Wh/kg LR 177,5 Wh/kg RF 194,2 Wh/kg RR 188,7 Wh/kg	188 Wh/kg
CI905DTTB	5	Koppelzones: 20x25 cm per zone Wok: 26 cm	LF 196,9 Wh/kg LR 183,6 Wh/kg RF 190,8 Wh/kg RR 191,1 Wh/kg	191 Wh/kg

\*Energieverbruik voor elektrische kookapparatuur wordt berekend volgens de volgende normen: BS EN 50304 en BS EN 60350 - Elektrische fornuizen, komforen, ovens en grills voor huishoudelijk gebruik - Methodes voor het meten van het energieverbruik.

MODEL	STROOMVERBRUIK IN STAND-BY (WATTAGE)	STROOMVERBRUIK IN STAND-BY MET NETWERKVERBINDING (WATTAGE)	TIJD TOT STAND-BY (SECONDEN)	TIJD TOT STAND-BY MET NETWERKVERBINDING (SECONDEN)
CI302D/CI392D	< 0,5 W	< 2 W	120	120
CI604D	< 0,5 W	< 2 W	120	120
CI764DTB	< 0,5 W	< 2 W	120	120
CI905DTTB	< 0,5 W	< 2 W	120	120

Opmerking: CIT302DX1 en CIT392DX1 vallen niet onder de normen voor energieverbruik en stroomvereisten voor stand-by, omdat ze als grills worden geclassificeerd.



### **Om toegang te krijgen tot uw garantie en onderhoudshandleiding**

Scan de QR-code met uw smartphone om toegang te krijgen tot uw garantie en een afspraak voor onderhoud te maken, of kijk online op:

#### **Verenigd Koninkrijk**

<https://www.fisherpaykel.com/uk/help-and-support/warranty-information>

#### **Ierland**

<https://www.fisherpaykel.com/ie/help-and-support/warranty-information>

#### **Europa**

<https://www.fisherpaykel.com/eu/help-and-support/warranty-information>

#### **Singapore**

<https://www.fisherpaykel.com/sg/help-and-support/warranty-information>

Dit product is ontworpen voor gebruik in een normale huishoudelijke (residentiële) omgeving. Dit product is niet ontworpen voor commercieel gebruik. Elk commercieel gebruik door de klant heeft invloed op de fabrieksgarantie van dit apparaat.

Neem voor reserveonderdelen contact op met Fisher & Paykel Customer Care. Reserveonderdelen zijn beschikbaar voor alle producten van Fisher & Paykel voor een periode van minimaal 10 jaar vanaf de productiedatum .

## CUSTOMER CARE

---

### **Alvorens telefonisch contact op te nemen voor onderhoud of hulp**

Ga na wat u zelf kunt doen. Raadpleeg uw gebruikershandleiding en controleer of het volgende het geval is:

- ① Uw product is correct geïnstalleerd.
- ② U bent vertrouwd met de normale werking ervan.
- ③ U heeft de secties 'Foutcodes' en 'Oplossen van problemen' gelezen.

Als u na het controleren van deze punten nog steeds hulp of onderdelen nodig heeft, raadpleeg dan uw dichtstbijzijnde door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde onderhoudstechnicus, Customer Care of neem contact met ons op via onze website [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com).

### **Als u hulp nodig heeft in het Verenigd Koninkrijk of Europa**

Bel het Fisher & Paykel Customer Care Centre en praat met een van onze Customer Care-medewerkers.

**Gratis:** 08000 886 605

**Website:** [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com)

**Postadres:**

Fisher & Paykel Appliances Ltd,  
420 Cob Drive, Swan Valley  
Northampton NN4 9BB

### **Als u hulp nodig heeft in Ierland**

Bel het Fisher & Paykel Customer Care Centre en praat met een van onze Customer Care-medewerkers.

**Gratis:** 1800 625174 of 01 807 7960

**Website:** [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com)

**Postadres:**

Fisher & Paykel Appliances Ltd,  
Unit 2D Corporate Park,  
Swords Dublin

### **Als u hulp nodig heeft in Singapore**

Bel het Fisher & Paykel Customer Care Centre en praat met een van onze Customer Care-medewerkers.

**Telefoon:** +65 6741 0777

**Website:** [fisherpaykel.com](http://fisherpaykel.com)

**E-mail:** [sg.customercare@fisherpaykel.com](mailto:sg.customercare@fisherpaykel.com)

**Postadres:**

Fisher & Paykel Appliances  
51 Kampong Bugis  
#01-05 Kallang Riverside Condominium  
Singapore 338986



## CUSTOMER CARE

---

### Als u onderhoud nodig heeft

Fisher & Paykel beschikt over een netwerk van door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde onderhoudstechnici die alle benodigde onderhoudswerkzaamheden aan uw apparaat kunnen uitvoeren. Ons Customer Care Centre kan u een door Fisher & Paykel opgeleide en ondersteunde onderhoudstechnicus bij u in de buurt aanbevelen. U kunt ook online een afspraak maken op [fisherpaykel.com/uk/help-and-support](http://fisherpaykel.com/uk/help-and-support), [fisherpaykel.com/ie/help-and-support](http://fisherpaykel.com/ie/help-and-support), [fisherpaykel.com/eu/help-and-support](http://fisherpaykel.com/eu/help-and-support) of [fisherpaykel.com/sg/help-and-support](http://fisherpaykel.com/sg/help-and-support)

Als u ons belt, schrijft of contact met ons opneemt via onze website, vermeld dan: uw naam en adres, modelnummer, serienummer, aankoopdatum en een volledige beschrijving van het probleem. Deze informatie is nodig om beter op uw verzoek om ondersteuning te kunnen reageren.

### Vul in en bewaar voor latere raadpleging:

Model \_\_\_\_\_

Serienummer \_\_\_\_\_

Aankoopdatum \_\_\_\_\_

Koper \_\_\_\_\_

Dealer \_\_\_\_\_

Gemeente \_\_\_\_\_

Plaats \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_

## FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2024. Alle rechten voorbehouden.

De in deze handleiding getoonde modellen zijn mogelijk niet in alle markten verkrijgbaar en kunnen te allen tijde worden gewijzigd.

De productspecificaties in deze handleiding zijn van toepassing op de specifieke producten en modellen die op de uitgiftedatum zijn beschreven. In het kader van ons beleid van voortdurende verbetering van onze producten, kunnen deze specificaties te allen tijde worden gewijzigd.

Ga voor actuele informatie over de beschikbaarheid van modellen en specificaties in uw land naar onze website of neem contact op met uw lokale Fisher & Paykel-dealer.

**431523B 12.24**